

Littérature

1. Бизнес-идея: продажа экзотических фруктов: веб-сайт. URL: <https://zapusti.biz/biznes-idei/prodazha-ekzoticheskikh-fruktoy> (дата обращения 14.10.2019)

2. Как правильно начать свой бизнес на продаже экзотических: веб-сайт. URL: <https://koordynator.info/articles/nachat-svoj-biznes-na-prodazhe-jekzoticheskikh-fruktoy.html> (дата обращения 14.10.2019)

Dirigenat scientifique: Vynogradova M.S., maître-assistant du département de langues étrangères

FLEURS COMESTIBLES EN TANT QUE CATÉGORIE INDÉPENDANTE DE PRODUITS POUR UNE ALIMENTATION SAINE

Saviska A.S., alinochkasaviskaa@gmail.com

Université d'État Agrotechnologique de Tavria de Dmytro Motorny

Chaque année, de nouvelles tendances apparaissent dans l'agriculture et divers secteurs de niche se développent. Les agriculteurs sont au courant des innovations utiles sur le marché. Une direction intéressante est apparue récemment: les fleurs en cuisine. Au total, on cultive plus de 100 espèces de fleurs comestibles [2]. Des fleurs comestibles envahissent les assiettes des restaurants étrangers et avec raison puisqu'elles ajoutent la fraîcheur, la splendeur, un arôme et une couleur uniques aux plats. Les consommateurs adorent les plats au goût piquant qui rappelle le cresson. Des Toulousains utilisent sa violette en décoration en gelée, comme arôme, en confiserie. Tout le monde apprécie la crème glacée accompagnée de la tulipe et la lavande très parfumées, les boissons de thé ou de vin. Les fleurs sont ajoutées aux pâtes à tartiner, par exemple, dans les huiles, les marinades, les vinaigres.

En Europe, on peut gagner jusqu'à 12 dollars pour un kilogramme de produits floraux comestibles. Un assortiment de 6 capucines et 14 violettes peuvent coûter jusqu'à 5 dollars. Les fabricants peuvent emballer un lot de 20 fleurs en moins de 10 minutes, dont le prix de revient sera 1,5 dollar, donc, on peut gagner 3 dollars. La principale perspective d'une entreprise est qu'on peut gagner deux fois plus avec un minimum de temps et de ressources [2].

L'utilisation des fleurs comestibles en Ukraine est encore rare et peu répandue. Mais l'expérience étrangère pénètre dans le pays et encourage les agriculteurs souhaitant satisfaire les goûts des consommateurs. Chaque exploitation agricole se spécialise sur telle ou telle culture florale. Les entrepreneurs ukrainiens proposent les idées innovantes pour développer une entreprise à base de fleurs comestibles. Ils travaillent étroitement avec des restaurants, cafés, supermarchés et superettes. Leurs principaux clients sont ceux de grandes villes comme Kiev, Lviv, Dnipro, Chernivtsi et de Boukovel. Les fleurs peuvent être vendues fraîches, séchées, confites ou en salade pré-emballée.

L'entrepreneur d'Odessa I.Vorobyov a prouvé qu'une serre à microgreen (jeunes pousses) et à fleurs comestibles peut devenir une activité rentable en Ukraine en 2 mois et qu'un seul casier peut rapporter au propriétaire un bénéfice net de 5000 UAH par mois. Chaque mois, l'agriculteur vend 10000 boîtes de microgreen et plus de 100 kg de microgreen en coupé. Il cultive aussi des fleurs comestibles pour la décoration des plats. On vend la primevère, le pellargonium, le pissenlit, le laitron, les œillets au prix de 80 UAH pour 750 ml. La société "Morkva Farm" assure un approvisionnement ininterrompu des fleurs de courgette, des bleuets, des capucines, des soucis, begonia pour des restaurants. Les fleurs sont vendues individuellement ou par lots. Les fleurs de courgette sont très demandées [3].

Malgré toutes les perspectives de la direction, le secteur des fleurs comestibles est assez risqué et nécessite la préparation la plus précise possible d'un plan commercial et le respect de tous les délais.

Littérature

1. Выращивание съедобных цветов становится быстро окупаемым бизнесом в Украине: веб сайт. URL: <https://ubr.ua/business-practice/innovation-in-business/vyrashchivanie-sedobnykh-tsvetov-stanovitsja-bystrookupaemym-biznesom-v-ukraine-3863549> (дата обращения 10.10.2019)
2. Шарм и аромат: съедобные цветы: веб-сайт. URL: <http://agroportal.ua/publishing/analitika/sharm-i-aromat-sedobnye-tsvety/> (дата обращения 10.10.2019)
3. Украинские фермеры начали зарабатывать на съедобных цветах: веб-сайт. URL: <https://delo.ua/business/ukrainskie-fermery-nachali-zarabatyvat-na-sedob-353072/> (дата обращения 10.10.2019)

Dirigeant scientifique: Vynogradova M.S., maître-assistant du département de langues étrangères

LA FERME D'ESCARGOTS, EST-T-ELLE UNE BIZARRERIE EXOTIQUE OU L'ENTREPRISE TRÈS RENTABLE?

Tsvietkova H.O., *anchinaclervb@gmail.com*

L'Université d'État Agrotechnologique de Tavrïa de Dmytro Motornyï

Parfois, l'idée la plus incroyable peut générer des revenus. Élever des escargots est plus facile que d'élever des volailles ou des lapins: ils nécessitent moins d'attention, de temps, d'espace et de coûts. Jusqu'à présent, on ne voit pas souvent les plats avec des escargots dans le menu des habitants de l'Ukraine. Mais ce produit est très populaire sur le marché mondial. Selon Pro-Consulting, la demande d'escargots de raisin en Europe occidentale et en Asie a longtemps été en avance sur l'offre et, selon les experts, ne sera pas satisfaite dans les 10 prochaines années [1].

Les résultats des expériences de "commerce d'escargots" sont considérables. À l'heure actuelle, entre 420 et 450 000 tonnes de ces mollusques sont vendues dans le monde pour environ 12 milliards de dollars, dont 15% sont élevées dans des exploitations spéciales et le reste est ramassé dans des conditions naturelles. La Chine occupe la 1-ère place parmi les acheteurs d'escargots avec plus de 40% des importations mondiales [2]. "L'Ukraine également fait partie de la tendance mondiale en matière d'escargots. Les entrepreneurs nationaux ont déjà rejoint le processus de fourniture de cette délicatesse aux gourmands. En 4 ans, les exportations de fabrication d'escargots du pays ont augmenté de plus de deux fois, passant de 3 tonnes en 2013 à 343,5 tonnes en trois trimestres de 2017. Le droit de fournir des escargots de raisin à l'Union européenne a été déjà attribué à cinq producteurs ukrainiens", a déclaré la société "Escargot éco" [3].

L'industrie hélicicole a ses côtés positifs et négatifs. Les escargots ne sont pas capables de prendre du poids artificiellement, à l'aide d'additifs, de sorte que leur viande est exclusivement naturelle et respectueuse de l'environnement. Ils représentent une forte demande des amateurs de produits écologiques et sains, avec un prix de vente de la viande d'escargot assez élevé. Contrairement aux autres animaux domestiques les escargots ne tombent pratiquement pas malades.

Quant à la rentabilité d'une activité hélicicole, les charges d'exploitation prévoient l'achat des escargots pondreuses, 1500 € pour une production finale d'une tonne; la nourriture: 800 € par tonne d'escargots produite: eau, gaz, électricité, abonnements, entretien, assurances, rémunérations et salaires, charges sociales, déplacements, fournitures, location d'un laboratoire de transformation, publicité, impôts et taxes, emballages, l'amortissement de l'achat du terrain et des installations.

Les principales étapes d'activité hélicicole pour s'installer en tant qu'éleveur d'escargots, et créer un élevage d'escargots: mener une étude de marché; identifier le terrain et les fournisseurs, lister les besoins de démarrage et les dépenses courantes; établir un plan financier; rédiger un business plan et rechercher des financements (s'adresser à la Chambre d'agriculture); choisir son statut juridique agricole (cliquez ici pour connaître tous les détails); élaborer les outils de communication; lancer la production [4].